Fiche technique

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Barre Framboise chocolat blanc
Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 57612
Code SCC : 10882875576128
Code UPC : 882875576121
Description :

Format unitaire : Plaques 12'' x 16''
Emballage : 8 unités / caisse
Coupe : unités
Hauteur : NA

Format portion : NA
Poids portion : 84 g
Poids net : 500 g / unité - 4 kg / caisse
Poids brut : 5.247 kg / caisse

Produit Casher : Non **Produit Halal :** Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Sucres (sucre, sucre à glacer, purée de framboises (framboises, sucre, eau), sucre inverti liquide, glucose), Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane, polysorbate 80), Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, ingrédients laitiers modifiés, amidon de maïs, sel, mono et diglycérides, gomme de cellulose, sucre, arômes naturels), Eau, Oeufs entiers liquides, Huile de canola, Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Framboises, Copeaux de chocolat blanc (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, lécithine de soya, arôme de vanille naturel), Confiserie blanche (sucre, huile de soya, lait entier en poudre, huile de palme modifiée, lécithine de soya, extrait naturel de vanille), Beurre, Crème pâtissière en poudre (amidon de maïs modifié, amidon de maïs, sel, dioxyde de titane, sucres (solides de glucose), arôme artificiel, tartrazine, jaune soleil FCF), Arôme naturel, Gélatine, Arôme artificiel, Poudre à pâte, Amidon de maïs modifié, Rouge allura, Carraghénine, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Gomme de xanthane, Bleu brillant FCF. **Contient** : Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir** : Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per 1/6 cake (84 g)
pour 1/6 gâteau (84 g)

	% Daily Value * / % valeur quotidienne *
Calories 290	
Fat / Lipides 20 g	27 %
Saturated / saturés 7 g + Trans / trans 0.3 g	37 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 3.0 g	
Omega-6 / oméga-6 1.5 g	
Omega-3 / oméga-3 0.5 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 6 g	
Carbohydrate / Glucides 28 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 20 g	20 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 55 mg	
Sodium 180 mg	8 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 40 mg	3 %
Iron / Fer 0.5 mg	3 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

Fiche technique

CONSERVATION

Conditions d'entreposage : Garder congelé
Durée de vie : 270 jours congelé
Durée de vie après décongélation : 5 jours au réfrigérateur
Préparation : Décongeler environ 4 heures au réfrigérateur

CODIFICATION

Exemple du numéro de lot: **7** 163
Signification du numéro de lot: **7** = Année
163= 163 e jours de l'année. Le produit a été fabriqué le 12 juin 2017.
**Le lot de production se réfère à la date de production du produit

PALETTISATION

Dimension de la caisse 1512 Master cloche 6po

Longueur : 18 1/4" (46 cm)
Largeur : 16" (40,5 cm)
Hauteur : 9" (23,5 cm)
Cubique : 1,52 pi^3 (0,044 m^3)

Dimension de la palette : 40" X 48"
Quantité sur la palette : 48
Quantité de caisse par rangée : 6
Quantité de rangée : 8

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	Trois étage de pâtes et de crème blanche, décoré d'une couche chocolaté et d'un lignage blanc type Millefeuille
Flaveur	Vanille, sucré, un peu chocolaté
Texture	Moelleux, la crème est crémeuse.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Organisme microbiologique	Compte
Compte Total BHAA	< 100 000 UFC/g
Levures & Moisissures	< 500 UFC/g
Escherichia coli (E. coli)	< 10 UFC/g
Coliformes totaux	< 50 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 1000 UFC/g
Bacillus cereus	< 1000 UFC/g
Listeria monocytogenes	Absence/25g
Salmonella spp.	Absence/25g

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES

N/A

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES

N/A